SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

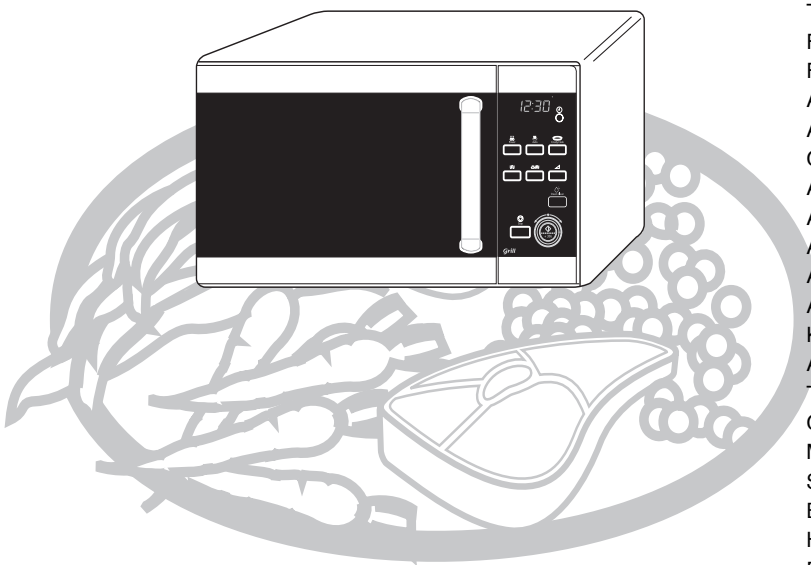
Használati útmutatója és főzési tanácsadó

GE87W

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.

A termék háztartási használatra készült.

Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyors emlékeztető útmutató 2
A mikrohullámú sütő részei 2
Kezelőegység 3
Tartozékok 3
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 4
A mikrohullámú sütő elhelyezése 6
Az óra beállítása 6
Teendő probléma esetén 7
Főzés/melegítés 7
Főzési teljesítmények táblázata 8
A főzés megszakítása 8
A főzési idő módosítása főzés közben 9
Gőzölő tisztítás használata 9
Automatikus melegítés 10
Automatikus melegítés beállításai 10
Automatikus felolvasztás 11
Automatikus felolvasztás beállításai 11
Automatikus pirítótányéros sütés 12
Kézi pirítótányéros sütés 13
A fűtőelem helyzetének beállítása 14
Tartozékok kiválasztása 14
Grillezés 14
Mikrohullám és grillezés kombinálása 15
Sípjelzés kikapcsolása 15
Biztonsági reteszelés 15
Használható edények 16
Főzési útmutató 17
A mikrohullámú sütő tisztítása 23
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 24
Műszaki adatok 24

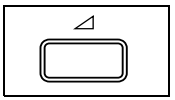
CE

Code No.: DE68-02927K

HU

Gyors emlékeztető útmutató

Ha Ön meg akar főzni egy ételt...

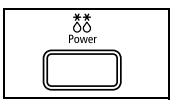


1. Rakja be az ételt a sütőbe.
   Állítsa be a sütő teljesítményét a teljesítményt a ◿ gomb nyomogatásával.

2. Állítsa be a főzési időt a **Forgógomb** elforgatásával.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
   Következmény: **Elkezdődik a főzés.** A főzés végén a sütő négyet sípol.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

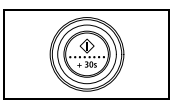


1. Rakja be a mélyhűtött ételt a sütőbe.
   Állítsa be a **Power** (Power) gomb nyomogatásával a felolvasztandó étel fajtáját.

2. Állítsa be a súlyt a **Forgógomb** elforgatásával.

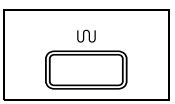
3. Nyomja meg a ⏀ gombot.

Ha Ön egy perccel tovább akar főzni ...

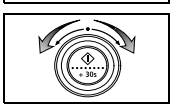


Hagyja a sütőben az ételt.
Nyomja meg annyiszor a **+30s** gombot, ahányszor 30 másodperccel tovább akar főzni.

Ha Ön grillezni akar egy ételt...



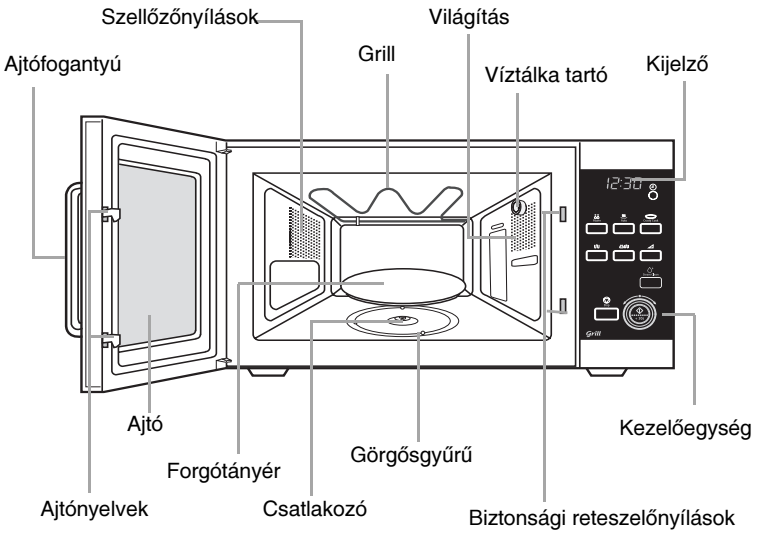
1. Nyomja meg a ⋂⋃ gombot.



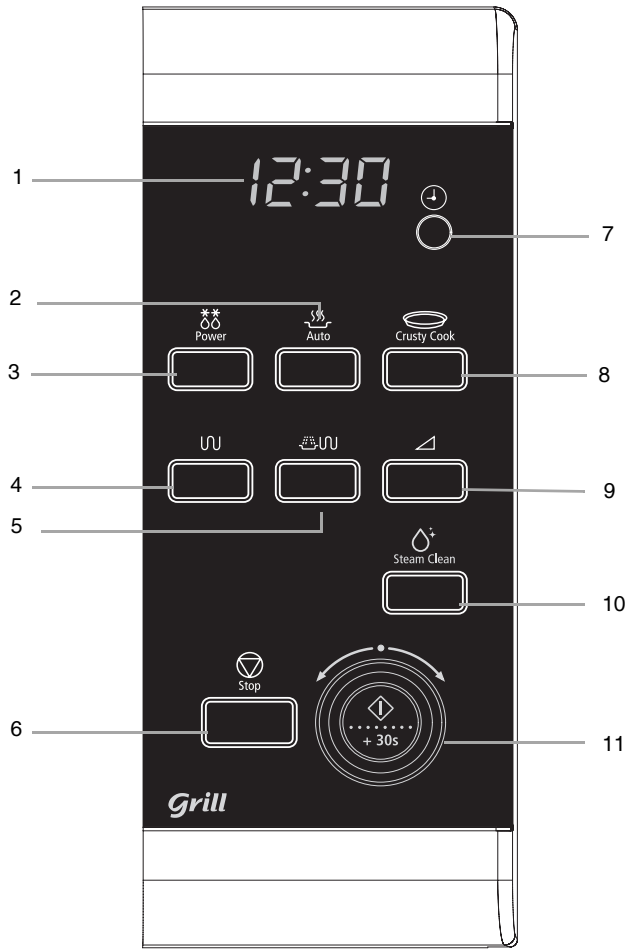
2. Állítsa be a grillezési időt a **Forgógomb** elforgatásával.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.

A mikrohullámú sütő részei



Kezelőegység

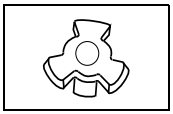


1. Kijelző
2. **AUTO** gomb az automatikus melegítéshez
3. **POWER** gomb az automatikus felolvasztáshoz
4. **GRILLEZÉS**
5. **KOMBINÁLT** üzemmód
6. **STOP** gomb a leállításhoz és a törléshez
7. **ÓRA** beállító gomb
8. **CRUSTY COOK** gomb az automatikus pirítótányéros sütéshez
9. **MIKROHULLÁM/TELJESÍTMÉNY** gomb
10. **STEAM CLEAN** gomb a gőzölős tisztításhoz
11. **START** gomb/**FORGÓGOMB** (főzési idő, súly és adag nagyság)

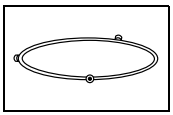
Tartozékok

A mikrohullámú sütőnek, az Ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.

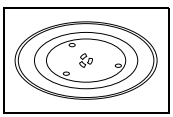
HU



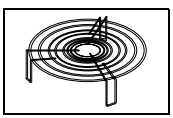
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felrakták a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



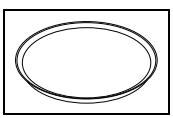
2. **Görgősgyűrű**, a sütő közepére kell elhelyezni.
   Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgótányért.



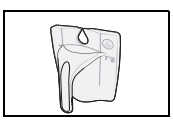
3. **Forgótányér**, a görgősgyűrűre kell rárakni, úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: A forgótányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



4. **Fémállvány**, a forgótányérra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.



5. **Pirítótányér**, lásd a 12-13. oldalakat.
   Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban, és hogy a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá váljék.



6. **Víztálka**, lásd a 9. oldalt.
   Szerepe: A víztálka a tisztításhoz használható.

☛ **TILOS** a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül használni a mikrohullámú sütőt!

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt vásárolt!
A mikrohullámú sütő Használati útmutatója sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***biztonsági óvintézkedéseket***
- ***az alkalmas tartozékokat és edényeket***
- ***hasznos főzési tanácsokat.***

A borító belső oldalán egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapműveletet ismertet:

- ***egy étel megfőzését***
- ***egy étel felolvasztását***
- ***egy étel grillezését***
- ***a főzési idő meghosszabbítását.***

E Használati útmutató elején található a sütő és a kezelőegység ábrája, ezek segítségével Ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

Figyelem!

Megjegyzés

Vigyázat!

Elforgatni!

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtózár nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószer-maradványok gyűljenek össze az ajtó tömítőfelületein! Ügyeljen arra, hogy az ajtó és az ajtó tömítőfelületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha az megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítő felületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú részek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK!

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A JÖVŐBENI INFORMÁLÓDÁSHOZ!

Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, kérjük ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE** használjon fém eszközt a mikrohullámú sütőben:
   - fémdobozokat
   - arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
   - fémnyársat, villát stb.!

   Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE** melegítsen:
   - hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket.
     Például: zárt bébiételes üvegeket.
   - zárt héjú ételeket.
     Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

   Ok: A keletkező belső nyomás felrobbanthatja ezeket.
   Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE** működtesse üresen a mikrohullámú sütőt!
   Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
   Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütőben!
   A víz elnyeli a mikrohullámot, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütőt.

4. **NE** takarja le az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
   Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesz egy edényt a sütőből!
   Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámot, ezenkívül az étel is mindig felmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE** érintse meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
   Ok: A sütő falai forrók lehetnek a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg ki nem hűl a sütő!

7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
   - ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
   - vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
   - ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
   - ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

Biztonsági előírások (folytatás)

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodpernyi pihentetési időt a sütő kikapcsolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
- Keverje meg a bébiételt vagy a folyadékot a melegítés közben, ha szükséges, és **MINDIG** keverje meg a melegítés után!
- Vigyázzon, amikor megfogja az edényt a melegítés után! Megégetheti magát, ha túl forró az edény.
- A melegített folyadék késleltetve, hirtelen felforrhat!
- A késleltetett felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése végett rakjon be a folyadékba egy kanalat vagy üvegrudat vagy keverje meg a folyadékot a melegítés előtt, közben és után!

Ok: Folyadékok melegítésekor a folyadék késleltetve kezdhet forrni. Azaz hirtelen forrásba jöhet az edénynek a sütőből való kivétele után. Vigyázzon, mert leforrázhatja magát!

- Ha leforrázná magát, járjon el az alábbi Elsősegélynyújtási utasítás szerint:
  * Tartsa a kezét hideg vízben legalább 10 percet!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg az edényt színültig folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűk nyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- Ellenőrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozó kábelre:
- Ne merítse vízbe a kábelt vagy a hálózati csatlakozó dugót, és tartsa távol őket a hőforrásoktól!
- Ne használja a sütőt sérült csatlakozó kábellel vagy hálózati csatlakozó dugóval!

10. Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!
Ok**:** A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!
Ok**:** A sütő falaira vagy aljára rásült élelmiszer-darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget és csökkenthetik a sütő hatásfokát.

12. „Kattanó” hang hallható a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok**:** A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú sütőt üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében.
Körülbelül 30 perc múlva a sütő újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK!

Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnként a sütőbe!

FIGYELEM!

Kisgyerekeknek **SOSEM** szabad használniuk a sütőt vagy játszaniuk vele.
Nem szabad felügyelet nélkül hagyni őket, amíg a sütő működik.
Nem szabad a sütő tetején tárolni vagy oda eldugni gyerekeket érdeklő tárgyakat.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ha megsérült az ajtó tömítése, tilos használni a sütőt, amíg szakemberrel meg nem javíttatják.

FIGYELMEZTETÉS:

Csak szakembernek szabad szervízelés vagy javítás céljából eltávolítania a sütő készülékházát, mely védelmet nyújt a mikrohullámú energia ellen.

FIGYELMEZTETÉS:

Nem szabad folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben melegíteni, mert felrobbanhat!

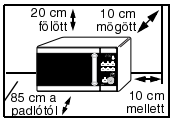
FIGYELMEZTETÉS:

- Gyerekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelően kioktatták őket a sütő kezelésére és megértették a helytelen használattal kapcsolatos veszélyeket.

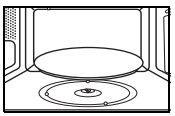
HU

A mikrohullámú sütő elhelyezése

A mikrohullámú sütőt egy sík, vízszintes felületen kell elhelyezni, mely elég erős ahhoz, hogy biztosan kibírja a sütő súlyát.



1. A sütő elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően szellőzhessék, ezért hagyjon legalább 10 cm szabad távolságot a sütő mögött és mindkét oldalon, és 20 cm-t a sütő fölött. A sütő legyen legalább 85 cm-re a padlószint fölött.



2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgősgyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen.

❇ **Ne** fedje le a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikapcsolhatja magát.
Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.

❇ Az Ön személyi biztonsága érdekében a mikrohullámú sütőt egy földelt, 230 V, 50 Hz váltóáramú konnektorhoz kell csatlakoztatni. Ha megsérült a csatlakozókábel, akkor ki kell azt cseréltetni a gyártóval, vagy a szervizzel, vagy egy villanyszerelővel a veszély megelőzése végett.

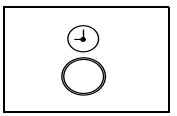
❇ **Ne állítsa fel** a mikrohullámú sütőt forró vagy párás környezetbe, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelébe. A sütő áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbító kábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütő csatlakozókábele.
Törölje ki nedves ronggyal a sütő belsejét, törölje le az ajtó tömítéseit, mielőtt először használja a sütőt.

Az óra beállítása

A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24-órás vagy 12-órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

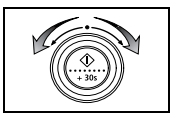
- ***a mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor***
- ***minden hálózatkimaradás után.***

✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való átállásnál!

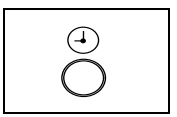


1. **Milyen kijelzést akar?** **Nyomja meg az ÓRA ⏲ gombot...**

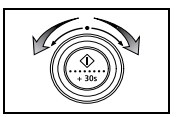
24-órást	Egyszer
12-órást	Kétszer



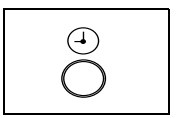
2. Ezután állítsa be a **Forgógomb** elforgatásával, hogy hány óra van.



3. Nyomja meg az **ÓRA** ⏲ gombot.



4. Ezután állítsa be a **Forgógomb** elforgatásával a perceket.



5. Nyomja meg az **ÓRA** ⏲ gombot.

Teendő probléma esetén

Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal!

- Az alábbi jelenségek normálisak:
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.

- Nem indul el a sütő a ◇ gomb megnyomásakor.
  - Be van csukva jól az ajtó?

- Az étel egyáltalán nem fő meg.
  - Jól állította be az időt és megnyomta a ◇ gombot?
  - Becsukta az ajtót?
  - Ha túlterhelte a villamos hálózatot, akkor kiolvadt a biztosíték vagy lekapcsolt a megszakító.

- Az étel vagy túlfő, vagy nem fő meg eléggé.
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?

- Szikrázás van a sütőben.
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

- A sütő zavarja a tévé- vagy a rádióvételt.
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A probléma orvoslásához a sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha elektromágneses zavarást éri a sütőt, elállítódhat a kijelző. Megoldás: Húzza ki a csatlakozódugót, majd dugja vissza! Állítsa be újra az órát!

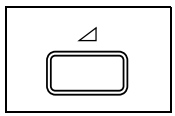
✉ Ha Ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

Főzés/melegítés

Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg, vagy melegíthet meg egy ételt.

Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

Rakja be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a ◿ gombot.
Következmény: Megjelenik a 850 W kijelzés (ez a maximális teljesítmény).:
Válassza ki a kívánt teljesítményt a ◿ gomb nyomogatásával. Lásd a Főzési teljesítmények táblázatást a következő oldalon.

2. Állítsa be a főzési/melegítési időt a **Forgógomb** elforgatásával.

3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: Kigyullad a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszet).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

☛ **Sose** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt!

✉ Ha rövidebb ideig a maximális teljesítménnyel (850 W) akar melegíteni egy ételt, akkor a **+30s** gomb nyomogatásával is beállíthatja a főzési időt. A sütő azonnal bekapcsol.

HU

Főzési teljesítmények táblázata

Ön a sütő alábbi teljesítményei közül választhat.

Teljesítmény		
	Mikrohullám	**Grill**
NAGY	850 W	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
FELOLVASZTÁS (Power)	180 W	
KICSI / MELEGEN TARTÁS	100 W	
GRILLEZÉS	-	1100 W
KOMBINÁLT I	600 W	1100 W
KOMBINÁLT II	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III	300 W	1100 W

✉ Ha Ön nagyobb teljesítményt választ, akkor a főzési időt csökkenteni kell.

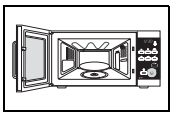
✉ Ha Ön kisebb teljesítményt választ, akkor a főzési időt növelni kell.

A főzési idő növelése a FORGÓGOMBbal

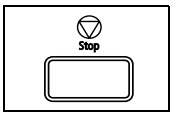
Idő	**Időnövelés lépésköze**	**Idő**	**Időnövelés lépésköze**
1 percig	5 mp.	10 - 20 perc	1 perc
1 - 3 perc	10 mp.	20 - 40 perc	2 perc
3 - 10 perc	30 mp.	40 - 99 perc	5 perc

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.



1. A főzés ideiglenes megszakításához:
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg újra ◇ gombot.

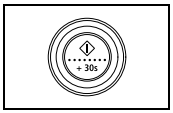


2. A főzés végleges megszakításához:
Nyomja meg a **STOP** ▽ gombot.
Következmény: Leáll a főzés. Ha törölni akarja főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **STOP** (▽) gombot.

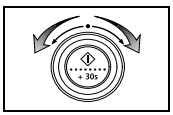
☛ Bármilyen beállítást törölhet a főzés elindítása előtt a **STOP** (▽) gomb megnyomásával.

A főzési idő módosítása főzés közben

Ön növelheti a főzési időt a +30s gomb nyomogatásával.



A **+30s** gomb minden megnyomására 30 másodperccel hosszabbodik a főzési idő.



Főzés közben a hátralévő főzési idő a forgógombbal növelhető vagy csökkenthető.

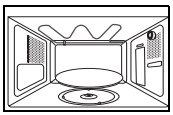
A gombot jobbra forgatva nő, balra forgatva csökken a hátralévő főzési idő.

Gőzölős tisztítás használata

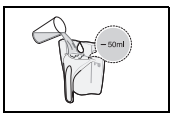
A Gőzölős tisztítás funkció fellazítja a sütőtér belsejében lerakódott szennyeződéseket. Ezt követően azok könnyen eltávolíthatók a felületről.

HU

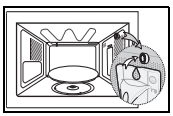
- ☛ Csak a sütő teljes lehűlése (szobahőmérsékletre) után szabad használni ezt a funkciót.
- ☛ Csapvizet használjon csak, és ne desztillált vizet.



1. Nyissa ki az ajtót.

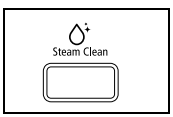


2. Töltsön vizet a víztálkába a külsején látható jelzésig (vízszint).
(Körülbelül 50 ml).

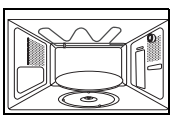


3. Helyezze be a víztálkát a sütőtér jobboldalán, fölül található tálka víztartóba.

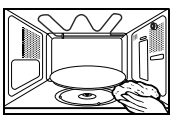
4. Csukja be az ajtót.



5. Nyomja meg a gőzölős tisztítás **Steam Clean** ( ) gombját.
A sütőben **PÁRA** képződhet a gőzölős tisztítás közben. Ez normális jelenség. **A GŐZ ELHALVÁNYÍTJA a sütő BELSŐ VILÁGÍTÁSÁT.**



6. Nyissa ki az ajtót.



7. Tisztítsa meg a sütőteret egy kicsavart mosogatóronggyal. Vegye ki a forgótányért és tisztítsa meg a fémállványt konyhai törlőpapírral.

Figyelem!

- A víztálkát csak a „Gőzölős tisztítás” közben szabad használni!
- Ha nem folyadékokat melegít a sütővel, vegye ki a víztálkát, mert károsítja a sütőt és tüzet okozhat!

HU

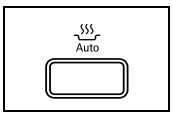
Automatikus melegítés

Az AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS funkciónak négy előre beprogramozott főzési ideje van.

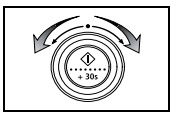
Önnek nem kell beállítania sem a főzési időt, sem a teljesítményt.

Az adagok számát a forgógomb elforgatásával állíthatja be.

Rakja be az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Válassza ki a melegítendõ étel fajtáját az **Auto ( )** gomb nyomogatásával.



2. Állítsa be az adag nagyságát a **Forgógomb** elforgatásával.
(Lásd a következő oldalon lévő táblázatot).

3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: Elkezdődik a melegítés. Amikor véget ér:
1) A sütő négyet sípol.
2) A vége jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Automatikus melegítés beállításai

Az alábbi táblázat ismerteti a különböző AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS programokat, a mennyiségeket, a pihentetési időket és a megfelelő utasításokat.

Kód/Etel	Adag	Pihentetési idő	Utasítások
1. **Készétel** (hűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc	Rakja rá egy porcelántányérra és fedje le mikrohullámálló fóliával. Ez a program 3 komponensből (például hús mártással, zöldséggel és körettel, például burgonya, rizs vagy főtt tészta) álló ételekhez alkalmas.
2. **Leves/mártás** (hűtött)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc	Öntse be a levest/mártást egy mély porcelántálba vagy edénybe. Feje le a melegítés és a pihentetés közben. Keverje meg a pihentetés előtt és után.
3. **Csőben sült főtt tészta** (mélyhűtött)	200 g 400 g	3 perc	Rakja be a mélyhűtött csőben sült tésztát egy megfelelő méretű pirex üvegtálba. Rakja rá a tálat az állványra. Ez a program mélyhűtött csőben sült tésztához, például lasagnehoz, cannellonihoz vagy makarónihoz használható.
4. **Italok** (kávé, tej, tea, víz, szoba-hőmérsékletű)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1-2 perc	Öntse be egy kerámia csészébe és melegítse lefedés nélkül. Rakja a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) a forgótányér közepére. Keverje meg jól a pihentetés előtt és után.

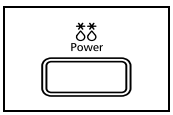
Automatikus felolvasztás

Az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS funkcióval Ön húst, baromfit, halat és kenyeret/süteményt olvaszthat fel. A felolvasztási idő és teljesítmény automatikusan beállítódik.

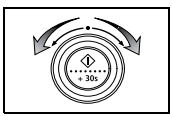
Önnek csak az étel fajtáját és az adag súlyát kell beállítania.

✉ Csak mikrohullámhoz használható edényeket használjon.

Rakja be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót



1. Válassza ki a felolvasztandó étel fajtáját a **Power** ( ) nyomogatásával.
(A további részleteket lásd a következő oldalon lévő táblázatban.)



2. Állítsa be az étel súlyát a **Forgógomb** elforgatásával. Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.

3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény:

- Elkezdődik a felolvasztás.
- A sütő sípol a felolvasztás félidejénél, hogy ne felejtse Ön el megfordítani az ételt.
- Nyomja meg a ◇ gombot a felolvasztás befejezéséhez.

✉ Ön kézi vezérléssel is felolvaszthat ételeket. Ehhez állítsa be a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 W teljesítményre. A részleteket a „Főzés/melegítés” szakasz ismerteti a 7. oldalon.

Automatikus felolvasztás beállításai

HU

Az alábbi táblázat ismerteti a különböző AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS programokat, a mennyiségeket, a pihentetési időket és a vonatkozó utasításokat.

Távolítson el minden csomagolóanyagot a felolvasztás előtt! Rakja rá a húst, a baromfit vagy a halat egy porcelántányérra.

Kód/Étel	Adag	Pihentetési idő	Utasítások
1. Hús	200 - 1500 g	20-60 perc	Fedje le a hús széleit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst, amikor sípol a sütő. Ez a program marhához, birkához, sertéshez, hússzeletekhez, pörkölthöz és fasírthoz használható.
2. Baromfi	200 - 1500 g	20-60 perc	Borítsa be a láb és a szárny végeit alumínium fóliával. Fordítsa meg a baromfit, amikor sípol a sütő. Ez a program akár egész csirkéhez, akár csirkedarabokhoz használható.
3. Hal	200 - 1500 g	20-50 perc	Borítsa be a hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat, amikor sípol a sütő. Ez a program akár egész halhoz, akár halszeletekhez használható.
4. Kenyér/ Sütemény	125 - 625 g	5-20 perc	Rakja rá a kenyeret egy konyhapapírra, és fordítsa meg, amikor sípol a sütő. Rakja rá a süteményt egy porcelántányérra, és fordítsa meg, ha lehet, amikor sípol a sütő. (Az ajtó kinyitásakor leáll a sütő). Ez a program használható mindenféle kenyérhez, legyen az szeletelt vagy egész, valamint zsömlékhez és bagettekhez. A zsömléket rendezze el egy körbe. E program használható mindenféle kelttésztához, kétszersülthöz, sajtos süteményhez és felfújthoz. Nem használható viszont cukrászsüteményhez, gyümölcstortához és krémtortához, valamint csokoládé bevonatú süteményhez.

✉ Ha kézi beállítással akar felolvasztani,akkor állítson be 180 W mikrohullámú teljesítményt. A kézi felolvasztásra és a felolvasztási időre vonatkozó további részleteket a 20. oldal ismerteti.

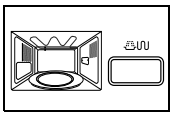
Automatikus pirítótányéros sütés

HU

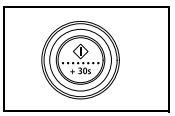
Az AUTOMATIKUS PIRÍTÓTÁNYÉROS SÜTÉS funkciónál automatikusan beállítódik a sütési idő.

Önnek csak az étel fajtáját és az adag súlyát kell beállítania a forgógomb elforgatásával.

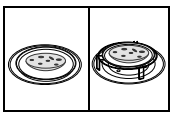
Rakja be a pirítótányért a forgótányér közepére és csukja be az ajtót



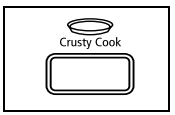
1. Rakja rá közvetlenül a forgótányérra a pirítótányért és melegítse elő a legnagyobb teljesítményű mikrohullám-grill kombinált móddal.
Ehhez nyomja meg a **Kombinált üzemmód** ( ) gombját és állítsa be az időt a **Forgógomb** elforgatásával (3 vagy 5 percre)**.**



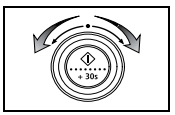
2. Nyomja meg a ◇ gombot.
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha kiveszi a pirítótányért, mert az nagyon forró.



3. Nyissa ki az ajtót.
Rakja rá az ételt a pirítótányérra.
Csukja be az ajtót.
✉ Rakja rá a pirítótányért a sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).



4. Válassza ki a megsütendő étel fajtáját a **Crusty Cook (** **)** gomb nyomogatásával.



5. Válassza ki az adag nagyságát a **Forgógomb** elforgatásával.
(Lásd a táblázatot a következő oldalon.)

6. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: Elkezdődik a sütés. Amikor véget ér:
1) A sütő négyet sípol.
2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ **A pirítótányér tisztítása**
A pirítótányér tisztításához használjon mosószeres melegvizet, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirítótányér teflon bevonata.

❇ **Megjegyzés**
A pirítótányér nem mosogatható mosogatógépben.

Az alábbi táblázat a Pirítótányér funkcióhoz tartozó különböző automatikus programokat mutatja, az adagok nagyságát, a pihentetési időt és az utasításokat. Ezek a programok a mikrohullám és a grillezés kombinációjával működnek.

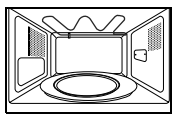
A pirítótányért ajánlatos közvetlenül a forgótányéron előmelegíteni 3…5 percig 600W+grill funkcióval.
Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

Kód/étel (-18°C)	Adag	Előmelegítési idő	Pihentetési idő	Utasítások
1. Mélyhűtött pizza	200 g 300 g 400 g	5 perc	-	Melegítse elő a pirítótányért 600W + grill teljesítménnyel. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
2. Mélyhűtött bagett	150 g (1 db) 250 g (2 db)	4 perc	2-3	Melegítse elő a pirítótányért 450W + grill teljesítménnyel. Ha 1 bagettet pirít, rakja rá a pirítótányér közepére, ha 2-t, akkor egymás mellé. Ez a program feltéttel (pl. zöldség, sonka és sajt) ellátott bagettekhez, valamint pizza csíkokhoz is használható.
3. Mélyhűtött pite	150 g (1 db) 300 g (1-2 db)	3 perc	1-2	Melegítse elő a pirítótányért 600W + grill teljesítménnyel. Rakja rá a mélyhűtött pitét a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
4. Mélyhűtött csirke-falatok	125 g 250 g	4 perc	-	Melegítse elő a pirítótányért 600W + grill teljesítménnyel. Kenje meg a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Rendezze el egyenletesen a csirkefalatokat a pirítótányéron. Fordítsa meg őket a sípszónál. Nyomja meg a **Start** gombot a folytatáshoz.

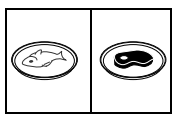
Kézi pirítótányéros sütés

Grillezéskor az étel csak fölül barnul meg. Ha a pirítótányérra állítja az ételt a grillezéskor, akkor alulról is megbarnul és ropogóssá válik az étel a pirítótányér magas hőmérséklete miatt. A pirítótányéron készíthető ételekre ad néhány ötletet a következő oldalon lévő táblázat.

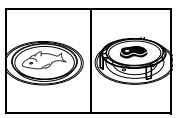
A pirítótányér szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is használható



1. Rakja rá közvetlenül a forgótányérra a pirítótányért és melegítse elő a legnagyobb mikrohullám-grill kombinált móddal [600W+grill ( )] a következő oldalon lévő táblázat szerint.
   ☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha kiveszi a pirítótányért, mert az nagyon forró.
2. Kenje be olajjal a tányért ha például szalonnát és tojást süt rajta, hogy az étel szépen megbarnuljon.
   ❇ A pirítótányérnak teflon bevonata van, mely nem karcolásálló. Vigyázzon, ne sértse meg a teflon bevonatot, például ne vágjon késsel a pirítótányéron.
   ❇ Használjon műanyag evőeszközt, nehogy megsérüljön a teflon bevonat, vagy vegye el a pirítótányérról az ételt, mielőtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.
   ☛ Ne rakjon nem hőálló tárgyat a pirítótányérra, például műanyag (nejlon) bevonatú virslit!
   ☛ Sose használja a pirítótányért a sütőben a forgótányér nélkül!



4. Rakja rá a pirítótányért a sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).
5. Állítsa be a kívánt sütési időt és teljesítményt. Lásd a következő oldalon lévő táblázatot.

✉ **A pirítótányér tisztítása.**
A pirítótányér tisztításához használjon mosószeres melegvizet, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirítótányér teflon bevonata.

❇ **Megjegyzés**
A pirítótányér nem mosogatható mosogatógépben.

A pirítótányért ajánlatos közvetlenül a forgótányéron előmelegíteni.

Melegítse elő a pirítótányért 600W+grill( )funkcióval és kövesse az alábbi táblázatban szereplő utasításokat.

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő	Utasítások
Szalonna	4 szelet (80g)	3 perc	600 W+ grill	3½-4 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3 perc	450 W+ grill	4½-5 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Rakjon sajtot rájuk. Rendezze el őket körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Burger (mélyhűtött)	2 db (125 g)	3 perc	600 W+ grill	7-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el a mélyhűtött burgert körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Sültkrumpli	250 g 500 g	3 perc	600 W+ grill	5-6 perc 8-9 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá a pirítótányérra, az elvágott felükkel lefelé. Rendezze el egy körbe őket. Rakja rá a tányért az állványra.
Halrudacskák (mélyhűtött)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	4 perc	600 W+ grill	7-8 perc 9-10 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a halrudacskákat körben a tányérra. Fordítsa meg 4 perc (5 db) vagy 6 perc (10 db) múlva.
Pizza (hűtött)	300-350 g	4 perc	450 W+ grill	6½-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.

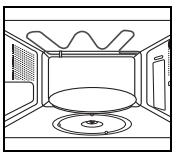
HU

A fűtőelem helyzetének beállítása

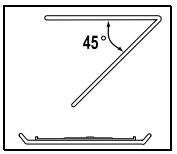
A fűtőelemre a grillezésnél van szükség. Csak egy pozíció van feltüntetve. Meg kell mondanunk a vevőknek, hogy mikor kell a fűtőelemet a függőleges helyzetbe állítani.

- ***A vízszintes helyzetre van szükség a grillezéshez vagy a mikrohullám + grillezés kombinálásához.***

☛ Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha hideg a fűtőelem és ne fejtsen ki túl nagy erőt a fűtőelemre a függőleges helyzetbe való állításkor.



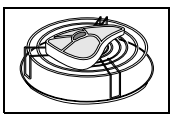
Ha a fűtőelemet a ...	akkor ...
vízszintes helyzetbe akarja állítani (grillezéshez vagy a mikrohullám + grill kombinációjához)	◆ húzza előre a fűtőelemet ◆ tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetőlapjával



A sütőtér és a fűtőelem tisztításakor célszerű 45°-ban lehajlítani a fűtőelemet.

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, tálcákat, papírpoharakat stb.

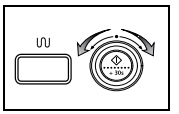


Ha kombinált módban (grillezés és mikrohullám) működteti a sütőt, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmasak.
A fém edények vagy eszközök tönkretehetik a sütőt.

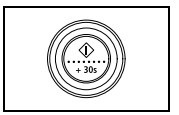
✉ Az alkalmas edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a „Használható edények” c. szakasz ismerteti a 16. oldalon.

Grillezés

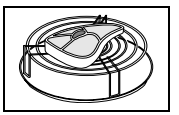
A GRILLEZÉS funkcióval Ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grill állványt mellékeltünk a mikrohullámú sütőhöz.



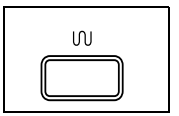
1. Melegítse elő a grillt a kívánt hőmérsékletre, ehhez nyomja meg a **GRILL** (⋂⋂) gombot, és állítsa be a **Forgógomb** elforgatásával az előmelegítési időt.



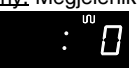
2. Nyomja meg a ◇ gombot.

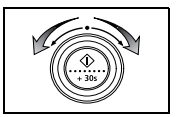


3. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra. Csukja be az ajtót.



4. Nyomja meg a ⋂⋂ gombot.
Következmény: Megjelenik a következő kijelzés:





5. Állítsa be a grillezési időt a **Forgógomb** elforgatásával. A maximális grillezési idő 60 perc.

6. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: Elkezdődik a grillezés. Amikor véget ér:
1) A sütő négyet sípol.
2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ Nem baj, ha a fűtés ki- és bekapcsol a grillezés közben. A sütő így védekezik a túlhevülés ellen.

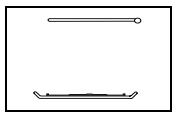
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az nagyon forró lehet.
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a vízszintes helyzetben legyen.

Mikrohullám és grillezés kombinálása

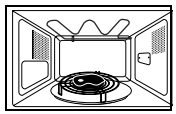
A mikrohullámú sütés kombinálható a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megsüljön és ugyanakkor meg is barnuljon.

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz alkalmas edényt! Az üveg- vagy a kerámiaedények ideálisak e célra.

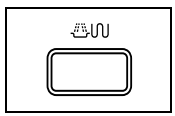
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az edény nagyon forró lehet.



1. Ügyeljen arra, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen; lásd a 14. oldalt.



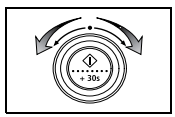
2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Rakja rá az ételt az állványra, az állványt pedig a forgótányérra.
Csukja be az ajtót.



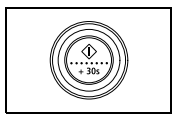
3. Nyomja meg a **KOMBINÁLT** ( ) gombot.
Következmény: Megjelenik a következő kijelzés:
(mikrohullám és grillezés)
600 W (leadott teljesítmény)

✉ Válassza ki a szükséges teljesítményt a **KOMBINÁLT** ( ) gomb nyomogatásával.

☛ A grillezés hőmérséklete nem állítható be.



4. Állítsa be a sütési időt a forgógomb elforgatásával.
A maximális sütési idő 60 perc.

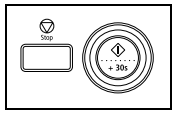


5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: Elkezdődik a kombinált sütés. Amikor véget ér:
1) A sütő négyet sípol.
2) A végjelzés háromszor sípol (percenként egyet).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ A mikrohullám és a grillezés kombinált üzemmódjánál a maximális mikrohullámú teljesítmény 600 W.

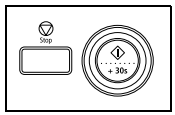
Sípjelzés kikapcsolása

Ön bármikor kikapcsolhatja a sípjelzést.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény:
- Megjelenik a következő kijelzés:

- Ettől kezdve nem sípol a sütő.



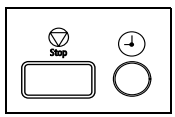
2. A sípjelzés visszaállításához nyomja meg újra egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény:
- Megjelenik a következő kijelzés:

- A sütő újra sípolva üzemel.

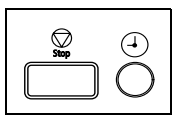
Biztonsági reteszelés

A mikrohullámú sütőnek egy speciális gyerekvédelmi programja van, mellyel „reteszelhető” a sütő, hogy ne működtethessék azt a gyerekek.

A sütő bármikor reteszelhető.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és az ◷ gombot.
Következmény:
- A sütő reteszelődik (semmilyen funkció sem állítható be).
- A kijelzőn egy „L” (Locked) jelenik meg:



2. A reteszelés feloldásához nyomja meg újra egyszerre a ▽ és az ◷ gombot.
Következmény: A sütő újra normálisan használható.

Használható edények

HU

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza, vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel, vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ : ajánlott
✓✗ : feltételesen használható
✗ : nem használható

Főzési útmutató

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta: Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	850 W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barnarizs (előfőzött)	250 g	850 W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	850 W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250 g	850 W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250 g	850 W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

HU

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250 g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250 g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250 g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.

A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18...20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és megkeverés

Egyes ételek 850 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.

Nézze meg a táblázatban megadott értékeket, miheztartás végett.

A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.

Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.

- Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt - a későbbi felhasználáshoz.

Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.

Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

- Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél.

Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 50 mp-től 1 percig	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok kávé, tea és víz, (szobahőmérsékletű)	150 ml (1csésze) 250 ml (1 bögre)	850 W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Öntse be egy porcelán-csészébe és melegítse fedetlenül. Rakja a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) a forgótányér közepére. Keverje meg jól a pihentetés előtt és után.
Leves (hűtött)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát). Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával.

HU

KÉZI FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250 g 500 g	6½ -7½ 13-14	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250 g	7½ -8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	900 g	28-30		
Hal				
Hal szeletek	200 g (2 db) 400 g (4 db)	6-7 12-13	5-15	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumínium-fóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250 g	6-7	5 - 10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	½-1 2-2½	5 - 20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Pirítós/ szendvics	250 g	4½-5		
Rozskenyér	500 g	8-10		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a fedél alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:

Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a fedél alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt az állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:

Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:

A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a fedél alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt az állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgótányérra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Grillezési útmutató mélyhűtött ételhez

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Mélyhűtött étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömle	2 db 4 db	MW+ grill	300 W +grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rakja körbe a zsömléket az állványra. Grillezze a zsömlék másik oldalát ízlés szerint ropogósra. Pihentesse 2-5 percet.
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	--	Rakjon 2 mélyhűtött bagettet egymás mellé az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percet.
Csőbensült (zöldség, burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	--	Rakja be a mélyhűtött csőbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálban az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Főttészta (makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-15	--	Rakja be a mélyhűtött főttésztát egy kis, négyszögletes pirex üvegtálba. Rakja rá a tálat közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Csirke falatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Rakja rá a mélyhűtött chipset egy az állványon elhelyezett sütőpapírra.

HU

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és grillezési idők útmutatóként szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	4-5	4½-5½	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	2-3	Rakja rá a zsömléket először az alsó oldalukkal felfelé közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai melegszendvics (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset az állványra. Rakjon 2 melegszendvicset egymással szembe, közvetlenül az állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkefalatok	450 - 500 g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el őket körbe, úgy, hogy a csontos részük legyen középen. Ha csak egy csirkedarabot melegít, ne rakja azt az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birkaborda (közepes)	400 g (4 db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birkabordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250 g (2 db)	MW + grill	300W+ grill 7-8	Csak grill 6-7	Kenje be a sertésbordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát mazsolával és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üvegtálat rakja közvetlenül a forgótányérra.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 850 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvadás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½-4½ percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 850 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½-7½ percig, 850 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

HU

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleraködások:

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***a forgótányért és a görgősgyűrűt***

☛ Ügyeljen MINDIG arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

☛ Ha nem tartják tisztán a sütőt, károsodhat a sütő felülete, ami hátrányos lehet a sütő üzembiztonságára és veszélyes szituációt okozhat!

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

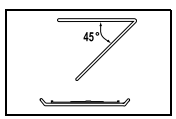
2. Távolítsa el a felfröcsköl ődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **TISZTÍTSA MEG** a sütő belsejét minden használat után azonnal mosogatószeres vízzel, de hagyja előzetesen kihűlni a sütőt, nehogy megégesse magát.



A sütőtér és a fűtőelem tisztításakor célszerű 45°-ban lehajlítani a fűtőelemet.

HU

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülék-szerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási használatra készült.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, GE87W mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**GE87W**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény Mikrohullám Grill Kombinált üzemmód	 1300 W 1100 W 2400 W
Leadott teljesítmény	100 W/850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Hűtőventilátoros motor
Méretek (szélesség x magasság x mélység) Külső Sütőtér	 489 x 275 x 406,5 mm 330 x 211 x 329 mm
Ûrtartérfogat	23 liter
Tömeg Nettó	 kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/hu